WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

Diese Anweisungen sowie das Gerät beinhalten wichtige Sicherheitshinweise, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.

Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.
Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

⚠ GEFAHR **Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.**

⚠ WARNUNG **Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.**

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die Installation oder Wartung muss von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Sicherheitsschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Gerätes, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung (z. B. das Heizen von Räumen) ist unzulässig. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Der Backofen darf ohne Aufsicht weder von Kindern noch von Personen mit herabgesetzten körperlichen, sensuellen oder mentalen Fähigkeiten oder ohne die erforderliche Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie wurden durch für ihre Sicherheit verantwortliche Personen entsprechend eingewiesen.
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie das Gerät am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb des Bedienpaneels nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnung darf nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zu ihrer Explosion und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie für die Zubereitung von Speisen alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) verwenden, bedenken Sie bitte, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Machen Sie das Gerät vor der Verschrottung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abschneiden.
- Weitere Informationen zu Behandlung, Verwertung, und Wiederverwendung von Elektrogeräten können Sie bei der örtlichen Abfallbeseitigungsgesellschaft, der nächsten Sammelstelle für Haushaltsmll oder bei Ihrem Händler erfragen, bei dem das Gerät gekauft wurde.

INSTALLATION

Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob der Backofen etwaige Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90°C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank vor Einschub des Backofens auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Geräts (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (siehe nachstehende Tabelle) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

Versorgungskabel-Tabelle	
Anzahl der Leiter	Kabeltyp
1N+ ⏚ ~	H05 RR-F 3 x 4 mm^2
2+ ⏚ ~	H05 RR-F 3 x 4 mm^2
2N+ ⏚ ~	H05 RR-F 4 x 2,5 mm^2
3N+ ⏚ ~	H05 RR-F 5 x 1,5 mm^2
3+ ⏚ ~	H05 RR-F 4 x 2,5 mm^2

- **Den Herd erst dann an die Netzversorgung anschließen, wenn der Backofen und das Kochfeld angeschlossen sind.**

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme:

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200°C auf. Lassen Sie ihn etwa eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs:

- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofeninnenraum, dadurch kann die Emailbeschichtung beschädigt werden.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♺). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.
- Durch eine vorschriftsmäßige Geräteinstallation tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden eventuelle Unfallgefahren.
- Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie das Gerät 10-15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit ab. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

STÖRUNG - WAS TUN?

Der Backofen heizt nicht auf:

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine **vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

REINIGUNG

⚠ WARNUNG

- **Verwenden Sie keinesfalls Wasserdruckreinigungsgeräte.**
- **Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen auskühlen.**
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**

Reinigung der Backofenvorderseite

WICHTIG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Tuch.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und ein paar Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Geräteinnenraum

WICHTIG: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen Sie ihn, so lange er noch handwarm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. stark zuckerhaltige Speisen) zu vermeiden.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Reinigen Sie das Türglas mit einem speziellen Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE).
- Das obere Grillelement lässt sich (nur bei bestimmten Modellen) zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums herunterklappen (siehe PFLEGE).

HINWEIS: Bei längeren Garzeiten kann sich bei stark wasserhaltigen Speisen (z. B. Pizza, Gemüse, usw.) Kondenswasser an der Türinnenseite und der Dichtung absetzen. Trocknen Sie den kalten Backofen mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Zubehör:

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, so lange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Reinigung der Backofenhinterwand und der katalytischen Seitenwände (falls mitgeliefert):

WICHTIG: Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.

- Lassen Sie den leeren Backofen zur Reinigung eine Stunde mit der Heißluftfunktion bei 200°C laufen.
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und entfernen Sie dann einen Schwamm, um eventuell noch vorhendene Speisereste zu entfernen.

PFLEGE

⚠ WARNUNG

- **Verwenden Sie Schutzhandschuhe.**
- **Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.**
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**

AUSBAU DER TÜR

Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C) bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

Einhängen der Backofentür:

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken nach unten.
4. Schließen Sie die Tür.

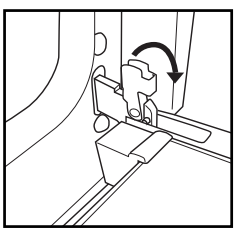


Abb. 1

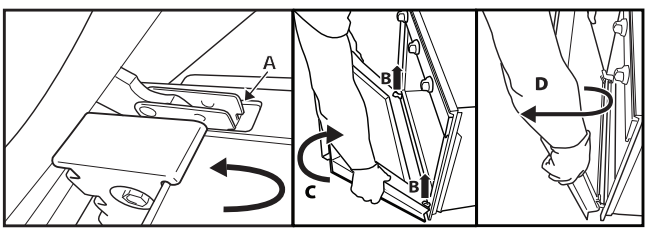


Abb. 2

ABSENKEN DES OBEREN GRILLELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter.
2. Ziehen Sie das Heizelement (Abb. 3) etwas nach vorn und senken Sie es anschließend ab (Abb. 4).
3. Um das Grillelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.

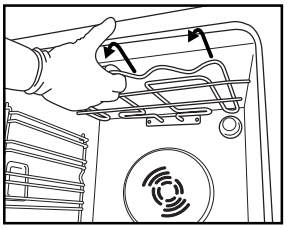


Abb. 3

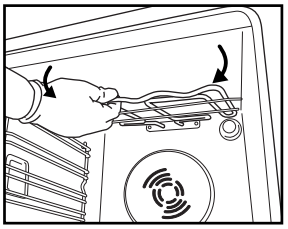


Abb. 4

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Um die Glühlampe der hinteren Backofenbeleuchtung (falls mitgeliefert) auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 5). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Um die Glühlampe der seitlichen Backofenbeleuchtung auszuwechseln (falls mitgeliefert) gehen Sie wie folgt vor:

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Falls mitgeliefert, entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter.
3. Hebeln Sie die Lampenabdeckung mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers nach außen ab.
4. Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis).
5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein und drücken Sie sie gegen die Ofenwand, bis sie einrastet.
6. Setzen Sie die seitlichen Einhängegitter wieder ein.
7. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

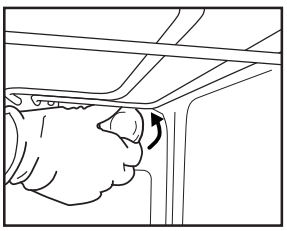


Abb. 5

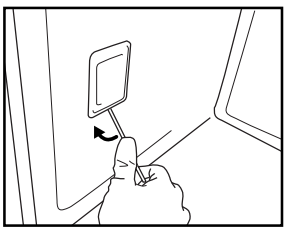


Abb. 6

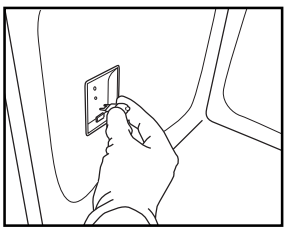


Abb. 7

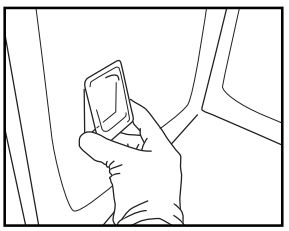


Abb. 8

HINWEIS:

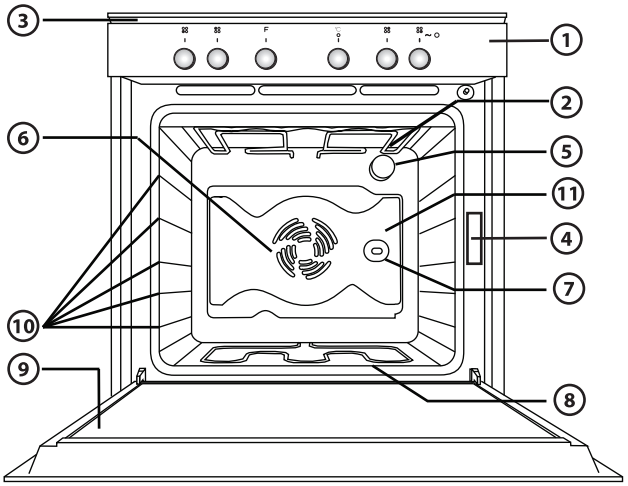
- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T 300°C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T 300°C.
- Die Lampen sind bei den Kundendienstzentren erhältlich.

WICHTIG:

- **Bei der Verwendung von Halogenlampen berühren Sie diese nicht mit den Händen, um zu vermeiden, dass sie durch Fingerabdrücke beschädigt werden.**
- **Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.**

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN

FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS LESEN SIE BITTE DEN TEIL BEZÜGLICH DER INSTALLATION



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlgebläse (nicht sichtbar)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Innenbeleuchtung
6. Gebläse
7. Drehspieß (falls mitgeliefert)
8. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
9. Tür
10. Position der Ebenen (die Nummer der Ebene steht auf der Vorderkante des Ofens)
11. Rückwand

ANMERKUNG:

- Während des Garvorgangs kann sich das Kühlgebläse in Intervallen zuschalten, um den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren.
- Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.
- Wird die Backofentür während des Betriebs geöffnet, so schalten sich die Heizelemente automatisch aus.

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

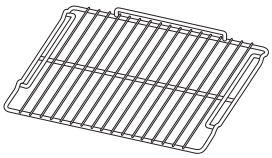


Abb. A

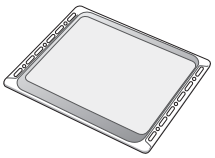


Abb. B

A. ROST (1 Stück): Zum Garen oder Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr im Ofen.

B. BACKBLECH (2 Stück): Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie, usw.

NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör sind separat über den Kundendienstservice erhältlich.

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDEREN ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

Der Rost und die anderen Zubehörteile sind mit einem Blockiersystem ausgestattet, das ein versehentliches Herausziehen verhindert.

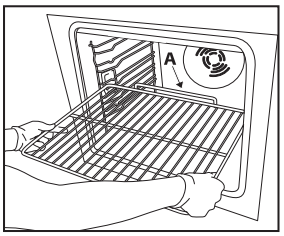


Abb. 1

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil „A" nach oben zeigend waagerecht ein (Abb. 1).
2. Kippen Sie den Rost auf Höhe der Blockierung „B" (Abb. 2).

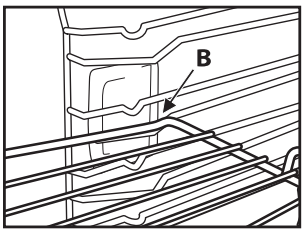


Abb. 2

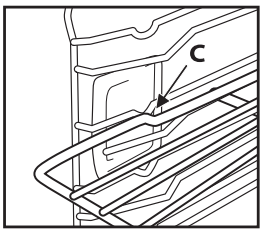
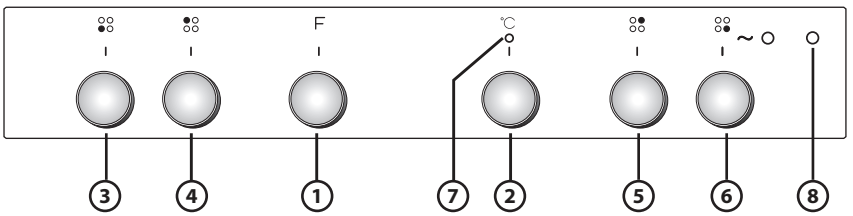


Abb. 3

3. Bringen Sie den Rost wieder in eine waagrechte Lage und schieben Sie ihn ganz hinein „C" (Abb. 3).
4. Gehen Sie zum Herausziehen des Rostes in umgekehrter Reihenfolge vor.

Für die anderen Zubehörteile wie Fettpfanne und Backblech erfolgt das Einschieben auf die selbe Weise. Der Vorsprung auf der flachen Seite erlaubt das Blockieren.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



1. **FUNKTIONSWAHLKNOPF:** Einschalten/Ausschalten und Auswahl der Funktionen
2. **THERMOSTAT-BEDIENKNOPF:** Temperaturwahl
3. **BEDIENKNOPF KOCHZONE VORNE LINKS** 0 1 ... 10 *
4. **BEDIENKNOPF KOCHZONE HINTEN LINKS** 0 1 ... 10 *
5. **BEDIENKNOPF KOCHZONE HINTEN RECHTS** 0 1 ... 10 *
6. **BEDIENKNOPF KOCHZONE VORNE RECHTS** 0 1 ... 10 *
7. **THERMOSTAT-KONTROLLLEUCHTE**
8. **KOCHFELD-BETRIEBSANZEIGE**

* Die Funktion „Multizone" ist nur im Bereich der doppelten oder dreifachen Kochzonen des Kochfelds beleuchtet (siehe Betriebsübersicht des Kochfelds).

BETRIEB DES BACKOFENS

- Drehen Sie den Bedienknopf zur Funktionswahl auf das Symbol der gewünschten Funktion.
  Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.
- Drehen Sie den Thermostat-Bedienknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur.
  Die Thermostat-Kontrollleuchte schaltet sich ein und beim Erreichen der gewählten Temperatur wieder aus.

Drehen Sie nach dem Ende des Garvorgangs die Bedienknöpfe wieder auf „**0**".

BETRIEB DES KOCHFELDS

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 Bedienknöpfe, mit denen das Kochfeld betrieben wird. Die Bedienknöpfe sind mit einer Strichskala entsprechend den verschiedenen Leistungsstufen und verschiedenen Funktionssymbolen versehen.

- Drehen Sie den Bedienknopf der zugehörigen Kochzone im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position (siehe Bedienungsanleitung des Kochfelds).

TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN DES KOCHFELDS (modellabhängig)

BEDIENKNÖPFE DES KOCHFELDS		
	SCHMELZSTUFE	Zum Aufgehen von Nudelteig, Aufweichen von gefrorener Butter, Warmhalten der Milch in der Trinkflasche oder der Babynahrung, zur Herstellung von Joghurt, zum Schmelzen von Schokolade, usw. Diese Betriebsart funktioniert nur bei leuchtender Restwärme-Kontrollleuchte. Achten Sie darauf, dass die Restwärme-Kontrollleuchte der Kochzone leuchtet, die Sie verwenden möchten. Drehen Sie den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfs zu ändern.
	WARMHALTEN	Zur Beibehaltung einer gleich bleibenden Temperatur von 60°C im Backofen. Zur Einstellung dieser Funktion drehen Sie den Bedienknopf auf .
	TURBOSTUFE	Mit dieser Funktion kann Wasser schneller zum Sieden gebracht werden. Sie bleibt für eine vorgegebene Zeit eingeschaltet. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochzone automatisch zur höchsten Leistungsstufe zurück. Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs zugeschaltet werden. Achtung: Stellen Sie vor dem Einschalten dieser Funktion einen Topf auf die entsprechende Kochzone, um deren Oberfläche nicht zu beschädigen. Die für diese Funktion angegebenen Leistungswerte werden für alle Glaskeramik-Kochfelder garantiert. Um die Funktion zu wählen, stellen Sie einen Topf auf die gewählte Kochzone und drehen den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfs zu ändern.
	MULTIZONE	Das Symbol „Multizone“ auf den Bedienknöpfen ist nur im Bereich der doppelten oder dreifachen Kochzonen des Kochfelds beleuchtet. Die Multizone vergrößert den Heizbereich des Kochfelds für besonders große, ovale oder rechteckige Töpfe. Zum Einschalten der doppelten Kochzone (falls vorgesehen) drehen Sie den Bedienknopf auf ◎ und warten, bis die entsprechende Restwärme-Kontrollleuchte blinkt. Zum Einschalten der dreifachen Kochzone (falls vorgesehen) warten Sie, bis die Kontrollleuchte schneller blinkt. Dann stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drehen des Bedienknopfes gegen den Uhrzeigersinn ein. Die Restwärme-Kontrollleuchte leuchtet weiterhin, um anzuzeigen, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Zum Ausschalten drehen Sie den Bedienknopf auf „**0**“.

TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN BACKOFEN

FUNKTIONSWAHLKNOPF		
0	**AUS**	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts.
	LAMPE	Zum Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung.
	OBER- & UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 2. Ebene. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Temperatur vor. Das Ausschalten der Thermostat-Kontrollleuchte zeigt an, dass nun die Speisen in den Ofen gegeben werden können.
	UMLUFT	Zum Backen von salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Diese Funktion lässt sich auch zum Garen auf zwei Ebenen verwenden. Vertauschen Sie die Einschubebenen, um eine gleichmäßigere Garung zu erreichen. Verwenden Sie die 2. Ebene zum Garen auf nur einer Ebene, die 2. und 4. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen. Heizen Sie den Backofen vor.
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. Ebene zu geben. Zum Grillen von Fleisch. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. Ebene. Heizen Sie den Backofen 3-5 Min. vor. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	GRILL + HEIßLUFT	Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	AUFTAUEN	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

GARTABELLE

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör
Hefekuchen		Ja	2	150-175	35-90	Kuchenform auf Rost
		Ja	2-4	150-170	30-90	Ebene 4: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	2	150-190	30-85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		Ja	2-4	150-190	35-90	Ebene 4: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Kuchenform auf Rost
Plätzchen, Törtchen		Ja	2	160-175	20-45	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	2-4	160-170	20-45	Ebene 4: Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Fettpfanne / Kuchenblech
Beignets		Ja	2	175-200	30-40	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	2-4	170-190	35-45	Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Fettpfanne / Kuchenblech
Baiser		Ja	2	100	110-150	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	2-4	100	130-150	Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Fettpfanne / Kuchenblech
Brot, Pizza, Fladenbrot		Ja	2	225-250	12-50	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	2-4	225-250	20-45	Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Fettpfanne / Kuchenblech
Tiefkühlpizza		Ja	2	250	10-15	Fettpfanne / Backblech oder Rost
		Ja	2-4	250	10-20	Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Fettpfanne / Kuchenblech
Quiche (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	2	175-200	45-55	Kuchenform auf Rost
		Ja	2-4	175-190	45-60	Ebene 4: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Kuchenform auf Rost

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör
Blätterteigtörtchen, Salziges Blätterteiggebäck		Ja	2	175-200	20-30	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	2-4	175-200	20-40	Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Fettpfanne / Kuchenblech
Lasagne, überbackene Pasta, Cannelloni, Aufläufe		Ja	2	200	45-55	Form auf Rost
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg		Ja	2	200	80-110	Fettpfanne oder Form auf Rost
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg		Ja	2	200	50-100	Fettpfanne oder Form auf Rost
Puter, Gans 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	2	175-200	40-60	Fettpfanne oder Form auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	2	175-200	50-60	Form auf Rost
Röstbrot		Ja	4	200	3-5	Rost
Fischfilets, -stücke		Ja	4	200	20-30	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Bratwurst, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		Ja	4	200	30-40	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Ebene 2: Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Roastbeef englisch 1 kg		-	2	200	35-45	Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule, Schweinshaxe		-	2	200	60-90	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Ofenkartoffeln		-	2	200	45-55	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratiniertes Gemüse		-	2	200	20-30	Form auf Rost
Lasagne, Fleisch		Ja	2-4	200	50-100	Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleisch, Kartoffeln		Ja	2-4	200	45-100	Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch, Gemüse		Ja	2-4	175	30-50	Ebene 4: Form auf Rost
						Ebene 2: Fettpfanne oder Form auf Rost

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Garzeittabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Aufheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der mitgelieferten Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

Bei Verwendung der Funktion „UMLUFT“ lassen sich mehrere verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Kuchen

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe an der höchsten Stelle des Kuchens. Wenn das Holzstäbchen trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der „UMLUFT“-Funktion. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder Auflaufform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken lauter gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischscheiben benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß, binden Sie Geflügel mit Küchengarn fest und vergewissern Sie sich, dass das Grillgut fest sitzt, bevor Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand einsetzen und ihn auf die Halterung legen. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der untersten Ebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen ohne sich zu verbrennen.

Pizza

Fetten Sie die Bleche, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie die Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

Funktion Gehen lassen (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Gehen bei Raumtemperatur (20-25°C) um etwa ein Drittel. Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa 1 Stunde.